FoodSaver™

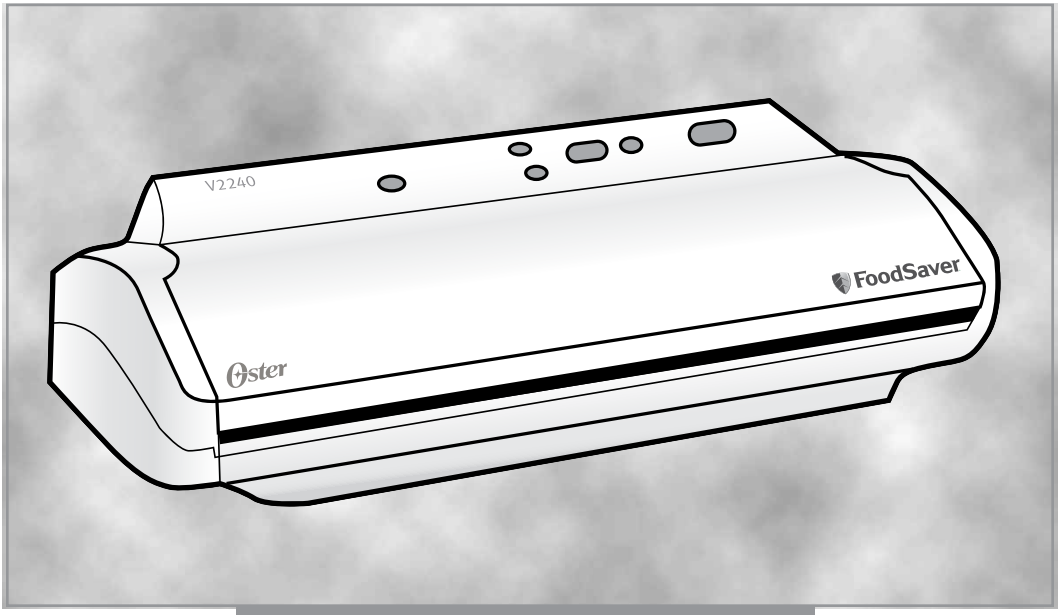
Oster®

Embalador a Vácuo

Guia de Referência do Sistema de Embalar

Vacuum Sealing System

Reference Guide to Vacuum Packaging



MODELO/MODEL **V2240**

Para instruções de uso, utilize as Instruções Rápidas para Começar que vem incluída com seu aparelho.
For appliance operating instructions, please refer to the QuickStart Guide included in your kit.

www.foodsaver.com

Parabéns pela compra de seu aparelho FoodSaver™!

Você esta preste a usufruir de benefícios como alimentos mais frescos que o seu novo sistema para embalar a vácuo FoodSaver™ lhe proporcionará. Durante muitos anos, o sistema para embalador a vácuo FoodSaver™ tem sido peça importante na conservação de alimentos frescos nas geladeiras, congeladores e despensas de milhares de lares. O sistema para embalar a vácuo FoodSaver™ foi desenvolvido para extrair o ar e prolongar o frescor dos alimentos até cinco vezes mais tempo que através dos métodos convencionais de armazenamento. Mantenha seu aparelho FoodSaver™ em cima do balcão de sua cozinha e em pouco tempo irá descobrir sua conveniência e versatilidade.

Tabela de Conteúdo

Precauções e Recomendações Importantes	3
Instruções para Embalar a Vácuo	4
Guia de Armazenamento	6
Cuidado, Limpeza e Resolução de Problemas	8
Sistema Completo para Embalar a Vácuo	9

Por que Embalar a Vácuo?

A exposição dos alimentos ao ar traz como conseqüência a perda de seus valores nutritivos e sabor, além disso pode sofrer "queimaduras" no congelador e possibilita o crescimento de uma grande variedade de bactérias, mofo e fungos. O sistema para embalar a vácuo FoodSaver™ extrai o ar e sela o sabor e a qualidade dos alimentos. Graças a uma linha completa de sacos plásticos, recipientes e acessórios, o sistema para embalar a vácuo FoodSaver™ aumenta as opções para que você possa usufruir dos benefícios de um método de armazenamento de alimentos comprovado cientificamente e que mantém os alimentos frescos por até cinco vezes mais tempo.

O Sistema FoodSaver™ Economiza Tempo e Dinheiro

- Invista menos dinheiro. Com o sistema FoodSaver™ você pode comprar no atacado ou com descontos e embalar a vácuo em porções convenientes sem ter desperdícios.
- Economize tempo. Cozinhe com antecipação para toda a semana, preparando os alimentos e conservando-os nos sacos plásticos FoodSaver™.
- Tempere em apenas minutos. Embalar a vácuo abre os poros dos alimentos fazendo com que o tempero penetre em apenas 20 minutos sem a necessidade de ficar longos períodos de molho.
- Receber seus convidados ficará mais fácil. Cozinhe sua melhor receita e os pratos favoritos das datas comemorativas com antecipação para poder usufruir da companhia de seus convidados.
- Aproveite os pratos de temporada ou especiais. Mantenha frescos por mais tempo os alimentos altamente perecíveis ou aqueles que são raramente utilizados.
- Controle as porções para sua dieta. Embale a vácuo porções adequadas e anote as calorias e as gramas de gordura no próprio saco plástico.
- Proteja artigos em geral. Mantenha organizados e secos artigos para excursões, acampamentos, passeios ao ar livre ou de barco. Proteja a prata polida evitando que escureça ao minimizar o contato com o ar.

Precauções e Recomendações Importantes

Precauções Importantes

Para sua própria segurança, siga sempre estas precauções básicas ao utilizar seu aparelho FoodSaver™:

1. Leia cuidadosamente as Instruções Rápidas para começar.
2. Não use o aparelho em superfícies molhadas ou quentes, ou próximo a uma fonte de calor.
3. Não opere nenhum produto com fio elétrico ou tomada danificado, após o mal funcionamento do produto, ou em caso de algum dano em função de queda. Leve-o a uma Assistência Técnica Credenciada Oster® para que seja revisado ou reparado.
4. Não se deve submergir nenhuma parte do aparelho, fio ou plugue em água ou qualquer outro líquido.
5. Para desligar, retire o fio da tomada. Não puxe o fio para retirar o plugue da tomada.
6. Não use o aparelho com o fio, plugue ou tomada danificados. Não use o aparelho caso o mesmo não esteja funcionando bem ou tenha sido danificado, você pode levá-lo a qualquer Posto de Assistência Técnica Autorizada para consertos.
7. Use o aparelho apenas para a função ao qual o mesmo foi desenvolvido.
8. Supervisione as crianças de perto quando o aparelho estiver sendo usado. Não deixe que o aparelho seja usado como brinquedo.
9. Este eletrodoméstico foi desenhado para uso doméstico ou aplicações similares, tais como: áreas de cozinha de funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, hóspedes de hotéis e outros ambientes de tipo residencial, assim como ambientes de hospedagem.
10. Este eletrodoméstico não está destinado ao uso por pessoas (crianças incluídas), cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais estejam reduzidas, ou que não possuam experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou tenham sido instruídas quanto ao uso do eletrodoméstico por uma pessoa responsável por sua segurança.
11. As crianças devem ser supervisionadas para não brincarem com o eletrodoméstico.

Este Aparelho Foi Desenvolvido Apenas Para Uso Doméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

(Somente para 120 y 127 Volts)
Para diminuir o risco de uma descarga elétrica, este aparelho conta com um plugue polarizado (uma ponta é mais larga que a outra). Este plugue entra somente de uma maneira na tomada elétrica polarizada. Caso o plugue não entre corretamente na tomada, coloque-o ao revés. Se mesmo assim o plugue não entrar, comunique-se com um eletricista competente. Não tente modificar ou forçar esta conexão que foi desenhada como medida de segurança de nenhuma maneira.

O USO DE UM FIO ELÉTRICO CURTO
O fio elétrico do aparelho é curto para evitar que fique enroscado ou cause tropeços. Pode-se utilizar um fio de extensão tomando-se as devidas precauções. Caso um fio de extensão seja usado, a capacidade nominal do mesmo deve ser igual ou maior que a do aparelho. O fio de extensão deve ser colocado de modo que não fique pendurado no balcão da cozinha o na mesa, onde poderia causar tropeços.

Recomendações Importantes

1. Embalar a vácuo não substitui o enlatamento a quente. Os artigos perecíveis ainda terão que ser refrigerados ou congelados.
2. Para obter melhores resultados, utilize os sacos plásticos, recipientes e acessórios FoodSaver™ .
3. Ao embalar a vácuo, pequenas quantidades de líquido e partículas de alimentos podem ser involuntariamente aspiradas para dentro do canal de absorção entupindo a bomba e danificando seu aparelho. Para prevenir isto, deve-se seguir estes passos:
   a. Para alimentos úmidos e com líquidos como carnes frescas: Congele-os antes e evite encher demais os sacos plásticos. Pode-se também colocar um papel toalha dobrado dentro da parte superior do saco plástico abaixo da área de selagem antes de embalar a vácuo.
   b. Para sopas, molhos e líquidos: Congele antes e evite encher demais os sacos plásticos. Também pode ser utilizado um recipiente e logo após colocar na geladeira.
   c. Para alimentos em pó ou com grãos finos: Evite encher demais os sacos plásticos ou utilize recipientes. Pode-se colocar também um filtro de café de papel ou papel toalha em cima do alimento antes de embalar a vácuo.
   d. Se o seu aparelho tiver uma bandeja para escorrer os líquidos, esvazie-a toda vez que usar o aparelho.
4. Para evitar o enchimento excessivo, deixe sempre pelo menos 8 cm (3 polegadas) de material do saco plástico entre o conteúdo e a parte superior do saco plástico. Deixe também 2,5 cm (1 polegada) a mais de material do saco plástico quando tiver intenção de re-utilizar o saco plástico.
5. Não crie sua própria selagem nas laterais dos sacos plásticos FoodSaver™. Estes sacos plásticos são fabricados com sua própria selagem lateral que vai até a extremidade exterior.
6. Para prevenir rugas na selagem enquanto estiver embalando artigos grandes a vácuo, estique com cuidado o saco plástico deixando-o plano na área a ser selada antes de fechar a tampa.
7. Caso não tiver certeza de que seu saco plástico ficou bem selado, volte a selá-lo novamente 0,6 cm (¼ de polegada) acima da primeira selagem.
8. Quando estiver embalando a vácuo artigos com pontas afiadas (tipo espaguete seco, talheres, etc.), proteja o saco plástico para que não seja furado cobrindo os artigos com um material para protegê-los como uma folha de papel toalha. Pode ser melhor usar um recipiente para guardar esses tipos de alimentos ao invés de um saco plástico.
9. Quando usar acessórios, lembre-se de deixar 2,5 cm (1 polegada) de espaço entre a parte superior do recipiente e a tampa.
10. Congele as frutas e ferva os legumes antes de embalar a vácuo para obter melhores resultados. Veja as "Instruções para Embalar a Vácuo" para maiores informações.

Instruções para Embalar a Vácuo

Embalando a Vácuo e Segurança dos Alimentos

Embalar a vácuo prolonga a vida dos alimentos, pois remove a maior parte do ar do recipiente selado e desta maneira reduz a oxidação, que afeta o valor nutritivo, o sabor e a qualidade geral dos alimentos. A extração do ar pode também inibir o crescimento de micro-organismos, que podem causar problemas em certas condições:

Mofo – Facilmente identificável por sua característica felpuda. O mofo não se desenvolve num ambiente com pouco oxigênio e por tanto embalar a vácuo reduz o desenvolvimento de mofo.

Fungos/levedura – Tem a fermentação como resultado, que pode ser identificado pelo odor e o sabor. Os fungos/levedura precisam de água, açúcar e uma temperatura ambiente para se desenvolver. Podem também sobreviver com ou sem ar. Para reduzir o desenvolvimento dos fungos/levedura é necessário refrigerar ou congelar os alimentos para eliminar o desenvolvimento por completo.

Bactérias – Produzem um odor desagradável, descoloração e/ou uma textura macia e viscosa. Em condições propícias, o Clostridium Botulinum (organismo que causa o Botulismo) pode desenvolver-se sem ar e as vezes não pode ser detectado pelo odor nem pelo sabor. Ainda que seja muito raro, pode ser muito perigoso.
Para preservar os alimentos de uma forma segura, é de vital importância que você mantenha temperaturas baixas. Você pode reduzir o crescimento de micro-organismos de forma considerável em temperaturas de 4°C (40°F) ou mais baixas. Congelar a -17°C (0°F) não mata os micro-organismos, mas detém o seu crescimento. Para armazenar a longo prazo, deve-se sempre congelar os alimentos perecíveis que tenham sido embalados a vácuo e mantê-los refrigerados após o descongelamento.
É importante levar em conta que embalar a vácuo NÃO substitui o enlatamento e não reverte a deterioração dos alimentos. Pode apenas reduzir as mudanças na qualidade. É difícil prever por quanto tempo os alimentos vão reter sua melhor qualidade e sabor, aparência ou textura, pois depende do frescor e da condição dos alimentos no dia em que foram embalados a vácuo.

IMPORTANTE: Embalar a vácuo NÃO substitui a refrigeração nem o congelamento. Qualquer alimento perecível que requer refrigeração deve ser refrigerado ou congelado após serem embalados a vácuo.

Preparação dos Alimentos e Recomendações para Re-Aquecer

Descongelar e Re-Aquecer os Alimentos Embalados a Vácuo

Sempre descongele os alimentos na geladeira ou no forno micro-ondas, não descongele alimentos perecíveis à temperatura ambiente.

Para re-aquecer alimentos em um saco plástico FoodSaver™ em um forno micro-ondas, corte um canto do saco plástico antes de colocá-lo em um recipiente apropriado dentro do micro-ondas. Para evitar partes quentes, não re-aqueça no micro-ondas carnes com ossos, nem alimentos com gordura dentro de um saco plástico FoodSaver™. Você também pode re-aquecer alimentos em um saco plástico FoodSaver™. Você também pode re-aquecer alimentos em um saco plástico FoodSaver™ colocando-os em água fervente a fogo lento em uma temperatura abaixo de 75°C (170°F).

Instruções para Preparar Carnes e Peixes:

Para obter melhores resultados, pré-congele a carne e o peixe por pelo menos 1 a 2 horas antes de embalar a vácuo em um saco plástico FoodSaver™. Isto ajuda a reter os líquidos e o formato, além de garantir uma selagem melhor.

Se não for possível pré-congelar, coloque um papel toalha dobrado entre a carne ou o peixe e a parte superior do saco plástico e abaixo da área de selagem. Deixe o papel toalha no saco plástico para absorver o excesso de umidade e os líquidos enquanto estiver embalando a vácuo.

Observação: A carne de vaca pode ficar com aparência mais escura depois de ser embalada a vácuo devido a eliminação do oxigênio. Isto não representa deterioração.

Guia de Preparação para Queijos Duros:

Para manter os queijos frescos, embale a vácuo após cada uso. Faça seu saco plástico FoodSaver™ bem maior deixando aproximadamente 2,5 cm (1 polegada) de material do saco para cada vez que você pretende abrir e re-embalar, além dos 8 cm (3 polegadas) de espaço que você normalmente deixaria entre os conteúdos e a selagem. Simplesmente corte a extremidade selada e retire o queijo. Quando estiver pronto para re-embalar o queijo, coloque-o novamente no saco plástico e embale a vácuo outra vez.

IMPORTANTE: Os queijos macios ou pastosos nunca devem ser embalados a vácuo.

Instruções para Embalar seus Legumes:

Os legumes devem ser fervidos antes de serem embalados a vácuo. Este processo detém a ação de enzimas que poderiam causar perda de sabor, cor e textura.

Para ferver seus legumes, coloque-os na água fervendo ou no forno micro-ondas até que estejam cozidas, mas ainda "al dente". O tempo de fervura deve oscilar entre 1 e 2 minutos para legumes ou verduras com folhas verdes ou em grãos; de 3 a 4 minutos para vagens, abobrinha fatiada ou brócolis; 5 minutos para cenouras; e de 7 a 11 minutos para a espiga de milho. Após fervê-los, devem ser submergidos em água fria para interromper o processo de cozimento. Para terminar, seque os legumes em um papel toalha antes de embalar a vácuo.

Observação: Todos os legumes (inclusive o brócolis, repolho de Bruxelas, couve, couve-flor e nabo) naturalmente emitem gases quando armazenados. Portanto, após serem fervidos, devem ser armazenados somente no congelador.
Ao congelar legumes, é melhor pré-congelar por 1 a 2 horas até que estejam completamente congelados. Para congelar legumes em porções individuais, coloque primeiramente em uma forma e distribua de forma que não encostem um no outro. Isto evita que sejam congelados juntos. Quando estiverem congelados, retire-os da forma para embalar a vácuo num saco plástico FoodSaver™. Após embalá-los a vácuo, coloque-os novamente no congelador.

IMPORTANTE: Os cogumelos frescos nunca devem ser embalados a vácuo.

Instruções para Embalar Verduras com Folhas:
Para obter melhores resultados, use um recipiente para armazenar as verduras com folhas. Primeiramente lave as verduras e seque-as em seguida com uma toalha ou com um recipiente giratório para secar saladas. Uma vez que estiverem secas, coloque-as em um recipiente para embalar a vácuo. Guarde no refrigerador.

Instruções para Embalar Frutas:
Ao congelar frutas macias, é melhor pré-congelar por 1 ou 2 horas ou até que estejam completamente congeladas. Para congelar as frutas em porções individuais, coloque-as antes em um forma e coloque-as de forma distribuída para que não encostem umas nas outras. Isso evitará que as frutas congelem juntas. Quando estiverem congeladas, retire-as da forma e embale-as a vácuo em um saco plástico FoodSaver™. Uma vez embaladas a vácuo, volte a colocá-las no congelador.
Você pode embalá-las em porções para assar, ou em quantidades adequadas para preparar saladas de frutas durante o ano inteiro. Se for guardar na geladeira, é recomendado o uso de um recipiente FoodSaver™.

Instruções para Embalar Produtos Assados:
Para embalar a vácuo produtos assados macios é recomendável utilizar um recipiente FoodSaver™ para manter o formato. Caso utilize um saco plástico, pré-congele por 1 ou 2 horas até que esteja completamente congelado. Para economizar tempo, faça massa para biscoitos, biscoitos, massa para bolos, bolos ou misture os ingredientes secos previamente e embale-os a vácuo para serem usados posteriormente.

Instruções para Embalar Café e Alimentos em Pó:
Para evitar que partículas de alimentos sejam absorvidas pela bomba de selagem a vácuo, coloque um filtro de café ou papel toalha na parte superior do saco plástico ou do recipiente antes de embalar a vácuo. Você também podecolocar o alimento em seu saco origional dentro de um saco plástico FoodSaver™.

Instruções para Embalar Líquidos a Vácuo:
Antes de embalar líquidos como sopas a vácuo, pré-congele-os em um prato fundo ou uma panela, uma forma para pão ou uma forma de gelo até que estejam totalmente sólidos. Retire o líquido congelado do prato ou da forma e embale a vácuo em um saco plástico FoodSaver™. Você pode guardar os "cubos" congelados em seu congelador empilhando um em cima do outro. Quando estiver pronto para usá-los, corte um canto do saco plástico e coloque-o em um prato no micro-ondas ou coloque-o em água fervendo a fogo lento em uma temperatura abaixo de 75°C (170°F).

Para embalar a vácuo garrafas com líquidos não gaseificados, você pode usar uma tampa de garrafa FoodSaver™. Você pode re-embalar a vácuo suas garrafas após cada uso.

Instruções para Embalar Lanches e Petiscos:
Seus lanches e petiscos irão manter-se frescos por muito mais tempo se você os embalar a vácuo. Para obter melhores resultados, use um recipiente FoodSaver™ para alimentos que possam amassar, como por exemplo biscoitos.

Como Embalar Artigos não Alimentícios

O sistema para embalar a vácuo FoodSaver™ também protege seus artigos não alimentícios da oxidação, da corrosão e da umidade. Siga as instruções para embalar seus artigos usando sacos plásticos, recipientes e acessórios FoodSaver™.

Ao embalar a vácuo seus artigos de prata tais como talheres, envolva garfos em um material suave como papel toalha para evitar que o saco plástico fure.

Seus sacos plásticos FoodSaver™ são ideais para passeios ao ar livre. Para acampar e ir a excursões como caminhadas nas montanhas, mantenha seus fósforos, mapas e alimentos compactos e secos. Para ter água fresca para beber, encha um saco plástico FoodSaver™ com gelo e seque-o, quando quiser tomar água, deixe que o gelo derreta. Caso for passear de veleiro ou barco, embale sua comida, o filme fotográfico e algumas mudas de roupa. Não esqueça de levar uma faca ou tesoura para poder abrir seus sacos plásticos.

Para manter materiais de emergência seguros e secos, embale as baterias, as lanternas, os fósforos, as velas e outros materiais a vácuo. Seus artigos de emergência ficarão secos e organizados em sua casa, carro ou barco.

Guia de Armazenamento | *Carnes, Queijos, Legumes, Frutas*

Siga as "Instruções para Embalar a Vácuo".

Alimentos	Onde Guardar	Saco Plástico/Acessório FoodSaver™ Recomendado	Tempo de Armazenamento com o Sistema FoodSaver™	Tempo de Armazenamento Convencional
Carnes				
Vaca, Porco, Cordeiro	Congelador	Saco Plástico FoodSaver™	2 – 3 anos	6 meses
Carne Moída	Congelador	Saco Plástico FoodSaver™	1 ano	4 meses
Aves	Congelador	Saco Plástico FoodSaver™	2 – 3 anos	6 meses
Peixes	Congelador	Saco Plástico FoodSaver™	2 anos	6 meses
Queijos Duros				
Americano, Suíço	Geladeira	Recipiente, Saco Plástico FoodSaver™	4 – 8 meses	1 – 2 semanas
Parmesão	Geladeira	Recipiente, Saco Plástico FoodSaver™	4 – 8 meses	1 – 2 semanas
Legumes				
Aspargos	Congelador	Saco Plástico FoodSaver™	2 – 3 anos	8 meses
Brócolis, Couve-flor	Congelador	Saco Plástico FoodSaver™	2 – 3 anos	8 meses
Repolho, Repolhos de Bruxelas	Congelador	Saco Plástico FoodSaver™	2 – 3 anos	8 meses
Milho (na espiga ou em grãos)	Congelador	Saco Plástico FoodSaver™	2 – 3 anos	8 meses
Vagem	Congelador	Saco Plástico FoodSaver™	2 – 3 anos	8 meses
Alface, Espinafre	Geladeira	Recipiente FoodSaver™	2 semanas	3 – 6 dias
Ervilhas Torta	Congelador	Saco Plástico FoodSaver™	2 – 3 anos	8 meses
Frutas				
Abricó, Ameixa	Congelador	Saco Plástico FoodSaver™	1 – 3 anos	6 – 12 meses
Pêssego, Nectarinas	Congelador	Saco Plástico FoodSaver™	1 – 3 anos	6 – 12 meses
Frutas Silvestres (Macias)				
Framboesas, Amoras	Geladeira	Recipiente FoodSaver™	1 semana	1 – 3 dias
Morangos	Geladeira	Recipiente FoodSaver™	1 semana	1 – 3 dias
Frutas Silvestres (Mais Consistentes)				
Groselha (Fruta)	Refrigerador	Recipiente FoodSaver™	2 semanas	3 – 6 dias

Guia de Armazenamento | *Produtos Assados, Café, Guloseimas*

Alimentos	Onde Guardar	Saco Plástico/Acessório FoodSaver™ Recomendado	Tempo de Armazenamento com o Sistema FoodSaver™	Tempo de Armazenamento Convencional
Produtos Assados				
Pães, Pães Doces	Congelador	Saco Plástico FoodSaver™	1 – 3 anos	6 – 12 meses
Frutas Secas e Sementes				
Amêndoas, Amendoim	Despensa	Recipiente, Saco Plástico FoodSaver™	2 anos	6 meses
Semente de Girassol	Despensa	Recipiente, Saco Plástico FoodSaver™	2 anos	6 meses
Café				
Café em grão	Congelador	Saco Plástico FoodSaver™	2 – 3 anos	6 meses
Café em grão	Despensa	Recipiente, Saco Plástico FoodSaver™	1 ano	3 meses
Café Moído	Congelador	Saco Plástico FoodSaver™	2 anos	6 meses
Café Moído	Despensa	Recipiente, Saco Plástico FoodSaver™	5 – 6 meses	1 mês
Líquidos Preparados				
Molhos, Sopas, Ensopados	Congelador	Saco Plástico FoodSaver™	1 – 2 anos	3 – 6 meses
Líquidos Engarrafados				
Vinho	Geladeira	Tampa p/ Garrafas FoodSaver™	2 – 4 meses	1 – 3 semanas
Óleos, Azeite	Despensa	Tampa p/ Garrafas FoodSaver™	1 – 1 ½ anos	5 – 6 meses
Alimentos Secos				
Feijão, Grãos	Despensa	Recipiente, Saco Plástico FoodSaver™	1 – 2 anos	6 meses
Massa (Macarrão), Arroz	Despensa	Recipiente, Saco Plástico FoodSaver™	1 – 2 anos	6 meses
Alimentos em Pó				
Leite em Pó	Despensa	Recipiente, Saco Plástico FoodSaver™	1 – 2 anos	6 meses
Coco Seco	Despensa	Recipiente, Saco Plástico FoodSaver™	1 – 2 anos	6 meses
Farinha	Despensa	Recipiente, Saco Plástico FoodSaver™	1 – 2 anos	6 meses
Açúcar, Açúcar Mascavo	Despensa	Recipiente, Saco Plástico FoodSaver™	1 – 2 anos	6 meses
Guloseimas				
Salgadinhos (de saco)	Despensa	Recipiente FoodSaver™	3 – 6 semanas	1 – 2 semanas
Biscoitos, Bolachas	Despensa	Recipiente FoodSaver™	3 – 6 semanas	1 – 2 semanas

Cuidado, Limpeza e Resolução de Problemas

Cuidado e Limpeza

Aparelho FoodSaver™

1. Desligue da tomada sempre antes de limpá-lo.
2. Não se deve submergir este aparelho na água.
3. Evite a utilização de produtos ou materiais abrasivos para limpar qualquer um dos componentes do aparelho. Esse produtos podem arranha a superfície e danificar as juntas.
4. Use um sabão suave especial para louças e um pano úmido para enxaguar os resíduos de alimentos que tenham ficado acumulados dentro ou ao redor dos componentes.
5. Seque o aparelho antes de utilizá-lo outra vez.
6. Se seu aparelho vem com uma bandeja para escorrer os líquidos, esvazie-a após cada uso. Lave-a com água ensaboada ou coloque-a na prateleira superior de sua máquina de lavar louças.

Acessórios FoodSaver™

1. Lave seus acessórios FoodSaver™ em água morna usando um sabão suave para lavar louças. Não se deve submergir as tampas na água.
2. Seque totalmente seus acessórios antes de usá-los outra vez.
3. As bases de seus recipientes FoodSaver™ (não as tampas) podem ser lavadas na prateleira superior de sua máquina de lavar louças. As tampas deverão ser limpas com um pano úmido.
4. Os recipientes com tampa branca não devem ser usados no micro-ondas nem no congelador.

Detectando Possíveis Falhas

Não acontece nada quando tento embalar a vácuo:

1. Examine o fio elétrico do aparelho para ver se está bem encaixado na tomada.
2. Examine bem o fio elétrico para verificar se não tem algum defeito.
3. Certifique-se que a tomada funciona com outros aparelhos.
4. Certifique-se que a tampa esta fechada e travada.
5. Se o aparelho tem botões para ajuste por tipo de alimento, certifique-se de que o mesmo está colocado na posição correta. Veja nas Instruções Rápidas para Começar que veio com seu aparelho.
6. Certifique-se que o saco plástico está bem colocado dentro do canal de absorção.
7. Espere 20 minutos até que o aparelho esfrie e logo após tente usá-lo outra vez.

Observação: Este aparelho desliga automaticamente caso fique sobre aquecido.

Para evitar que seu aparelho sobre aqueça: Espere pelo menos 20 segundos até que o aparelho esfrie antes de começar a embalar a vácuo outro artigo.

Mantenha a tampa aberta antes de embalar a vácuo.

Ainda ficou ar no saco plástico:

1. Certifique-se de que a borda aberta do saco plástico esteja bem colocada dentro do canal de absorção. Se a borda do saco plástico estiver fora do canal de absorção, o saco não selará corretamente.
2. Examine o saco plástico para ter certeza que não tem vazamentos. Para averiguar se seu saco plástico tem algum vazamento, sele o mesmo, coloque na água e exerça pressão. Se saírem bolhas, é porque há um vazamento. Use um saco plástico novo se aparecerem bolhas.
3. Se estiver usando um saco plástico FoodSaver™ feito sob medida, certifique que o mesmo esteja selando. Uma ruga no saco plástico pode causar o vazamento de ar e permitir que ar volte a entrar no saco plástico. Basta cortá-lo e voltar a selar.
4. Não tente selar as laterais de um saco plástico FoodSaver™. Estes sacos plásticos são fabricados com uma selagem especial nas laterais que vão até a extremidade exterior. Ao tratar de selar as laterais, você pode causar vazamentos ou a entrada do ar.
5. Certifique-se que a mangueira para acessórios não está encaixada no conector de acessórios.
6. Certifique-se que a junta ao redor da bandeja para recolher os líquidos e a junta superior que fica abaixo da tampa não tenham nenhuma partícula de alimentos e que esteja bem colocada no canal da junta.

O ar foi extraído do saco plástico, mas entrou outra vez:

1. Examine a selagem do saco plástico. Uma ruga ao longo da selagem pode causar vazamentos deixando que o ar volte a entrar. Basta cortar a saco e voltar a selar.
2. As vezes, partículas de alimentos ou a umidade (tais como caldos, gordura, migalhas, pó, etc.) ao longo do selador atrapalham a selagem adequada do saco plástico. Faça um corte para abrir o saco plástico, limpe a parte superior do mesmo por dentro e volte a selar. Veja as instruções para alimentos específicos nas "Instruções para Embalar a Vácuo".

3. Se você for embalar a vácuo artigos ou alimentos com pontas afiadas, elas poderão causar furos no saco plástico. Use outro saco plástico caso haja um furo. Cubra os artigos com pontas com um material que sirva para proteção como um papel toalha e volte a selar.
4. Se mesmo assim, você ainda estiver detectando que ficou ar no saco plástico, pode estar havendo a fermentação ou liberação de gases naturais dos próprios alimentos. Quando isto ocorrer, os alimentos podem ter começado a estragar e portanto devem ser jogados fora.

O Saco Plástico Derrete:

1. Se o saco plástico derreter, a fita seladora poder estar sobre aquecida.
2. Espere sempre pelo menos 20 segundo para que o aparelho esfrie antes de embalar outro artigo.

Não Funciona com o Recipiente FoodSaver™:

1. Certifique-se que a junta de borracha da tampa está sem nenhuma partícula de alimentos.
2. Revise a borda do recipiente para ver se não tem nenhuma partícula ou não está trincada. Qualquer partícula pode fazer com que os recipientes não sejam embalados a vácuo de forma adequada.
3. Certifique-se que a mangueira para acessórios esteja conectada ao conector de acessórios do aparelho e ao conector da tampa do recipiente.
4. Certifique-se que a alavanca para travar o aparelho está fechada (se o seu aparelho tiver uma alavanca para travar).

A Tampa para Garrafas FoodSaver™ não funciona:

1. Examine a tampa para garrafas certificando-se que ficou bem ajustada na garrafa. Se ficou frouxa, o ar pode entrar.
2. Revise o gargalo da garrafa, a tampa para garrafas e a ponta da mangueira para acessórios para certificar que não contém nenhuma partícula de alimentos. Qualquer partícula pode evitar que a garrafa seja embalada a vácuo de maneira adequada.
3. Certifique-se que a mangueira para acessórios está conectada ao conector de acessórios do aparelho e à tampa para garrafas.
4. Certifique-se que a alavanca para travar o aparelho está fechada (se seu aparelho tiver uma alavanca).

Observação: Para todos os acessórios, certifique-se que a mangueira para acessórios esteja bem conectada ao aparelho e à tampa do acessório. Gire a lingüeta da mangueira para acessórios quando estiver conectando para certificar-se que está bem colocada.

Sistema Completo para Embalar a Vácuo

Tiro o máximo proveito de seu aparelho FoodSaver™ com os práticos Sacos Plásticos, os Recipientes e Acessórios FoodSaver™.

Sacos Plásticos e Rolos FoodSaver™

O design dos Sacos Plásticos e Rolos FoodSaver™ tem canais especiais que proporcionam eliminar completamente e de forma eficiente o ar. São feitos com múltiplas camadas que criam uma barreira eficiente contra o oxigênio e a umidade, prevenindo as "queimaduras" causadas pelo congelador. Os Sacos Plásticos e Rolos FoodSaver™ estão disponíveis em uma grande variedade de tamanhos.

IMPORTANTE: Para evitar possíveis doenças, não re-utilize os sacos plásticos após usá-los para guardar carnes cruas, peixes cru nem alimentos com gordura. Não volte a usar os sacos plásticos depois que usá-los no micro-ondas ou depois de haver fervido em fogo lento.

Recipientes FoodSaver™ para Embalar a Vácuo

Os Recipientes FoodSaver™ são fáceis de usar e ideais para embalar a vácuo artigos delicados tais como pães e outros alimentos assados, líquidos ou secos. Os recipientes não devem ser usados no refrigerador.

Observação: Deixe que os alimentos quentes esfriem à temperatura ambiente antes de embalá-los a vácuo. Caso isso não seja feito, o conteúdo poderá fazer bolhas e vazar pelo recipiente.

Tampas para Garrafas FoodSaver™

Use a tampa para garrafas FoodSaver™ para embalar a vácuo garrafas de vinho, líquidos não gaseificados e óleos. Isso irá prolongar a vida útil do líquido e preservará o sabor. Evite usar a tampa em garrafas de plástico.

Advertência: Não embale a vácuo bebidas gaseificadas, pois o processo para embalar a vácuo elimina todo o gás.

Welcome to FoodSaver™ Vacuum Sealers

Congratulations...

You are about to enjoy the freshness benefits of FoodSaver™. For years, the FoodSaver™ vacuum packaging system has helped millions of households keep food fresh longer in the refrigerator, freezer and pantry. The FoodSaver™ system is designed to remove air and extend freshness up to five times longer than conventional storage methods. Keep your FoodSaver™ appliance on your countertop, and you'll soon discover its convenience and versatility.

Table of Contents

Important Safeguards & Tips	2
Guidelines for Vacuum Packaging	3
Storage Guide	5
Care, Cleaning & Troubleshooting	7
The Complete FoodSaver™ System	8

Why Vacuum Package?

Exposure to air causes food to lose nutrition and flavor, and also causes freezer burn and enables many bacteria, mold and yeast to grow. The FoodSaver™ vacuum packaging system removes air and seals in flavor and quality. With a full line of FoodSaver™ Bags, Canisters and Accessories to expand your options, you can now enjoy the benefits of a scientifically proven food storage method that keeps food fresh up to five times longer.

The FoodSaver™ System Saves Time and Money.

- Spend less money. With the FoodSaver™ system, you can buy in bulk or buy on sale and vacuum package your food in desired portions without wasting food.
- Save more time. Cook ahead for the week, preparing meals and saving them in FoodSaver™ Bags.
- Marinate in minutes. Vacuum packaging opens up the pores of food so you can get that great-marinated flavor in just 20 minutes instead of over night.
- Make entertaining a breeze. Make your signature dish and holiday treats in advance so you can spend quality time with your guests.
- Enjoy seasonal or specialty foods. Keep highly perishable or infrequently used items fresh longer.
- Control portions for dieting. Vacuum package sensible portions and write calories and/or fat grams on the bag.
- Protect non-food items. Keep camping and boating supplies dry and organized for outings. Protect polished silver from tarnishing by minimizing exposure to air.

Important Safeguards & Tips

IMPORTANT SAFEGUARDS

For your own safety, always follow these basic precautions when using a FoodSaver™ appliance:

1. Read the QuickStart Guide carefully for operating instructions.
2. Do not use appliance on wet or hot surfaces, or near a heat source.
3. DO NOT use the appliance with a damaged cord or plug, after the unit fails to work correctly, after you drop or damage the product in any way. Return the product to your nearest Authorized Oster® Service Center for a safety check, adjustment or repair.
4. Do not immerse any part of appliance, power cord or plug in water or other liquid.
5. To disconnect, unplug power cord from electrical outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
6. Do not operate appliance with a damaged power cord or plug. Do not operate appliance if it mal functions or is in any way damaged. If cord or appliance is damaged, you can return it to an Authorized Oster™ Service Center for repair.
7. Use appliance only for its intended use.
8. Closely supervise children when using any electrical appliance. Do not allow appliance to be used as a toy.
9. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses, by clients in hotels, motels and other residential type environments, bed and breakfast type environments.
10. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
11. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

For Household Use Only

SAVE THESE INSTRUCTIONS

(For 120 & 127 Volts Only)

To reduce the risk of electrical shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug fits a polarized outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.

Do not attempt to defeat this safety feature.

SHORT POWER SUPPLY CORD INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if care is exercised in its use. If an extension cord is used, the electrical rating of the cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Important Tips

1. Vacuum packaging is NOT a substitute for the heat process of canning. Perishables still need to be refrigerated or frozen.
2. For best results, use FoodSaver™ Bags, Canisters and Accessories.
3. During the vacuum packaging process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into the Vacuum Channel, clogging the pump and damaging your appliance. To prevent this, follow these tips:
   a. For moist and juicy foods such as raw meats: Freeze first and avoid overfilling bags. You can also place a folded paper towel inside top of bag, but below seal area before vacuum packaging.
   b. For soups, sauces and liquids: Freeze first and avoid overfilling bags. Or, use a canister and then place in refrigerator.
   c. For powdery or fine-grained foods: Avoid over filling bags or use a canister. You can also place a coffee filter or paper towel on top of the food before vacuum packaging.
   d. If your appliance features a Drip Tray, empty it after each use.
4. To avoid overfilling, always leave at least 8 cm (3 inches) of bag material between bag contents and top of bag. Then leave at least one additional inch of bag material for each time you plan to reuse bag.
5. Do not create your own side seams for a FoodSaver™ Bag. These bags are manufactured with a special side seam, which is sealed all the way to the outer edge.
6. To prevent wrinkles in the seal when vacuum packaging bulky items, gently stretch bag flat along Sealing Strip before you close lid.
7. If you are unsure your bag was sealed properly, simply reseal bag about 0.6 cm (1/4 inch) above first seal.
8. When you are vacuum packaging items with sharp edges (dry spaghetti, silverware, etc.), protect bag from punctures by wrapping item in soft cushioning material, such as a paper towel. You may want to use a canister instead of a bag.
9. When using accessories, remember to leave 2.5 cm (one inch) of space at top of canister or container.
10. Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum packaging for best results. See pages the "Guidelines for Vacuum Packaging" section for more information.

Guidelines for Vacuum Packaging

Vacuum Packaging and Food Safety

The vacuum packaging process extends the life of foods by removing most of the air from the sealed container, thereby reducing oxidation, which affects nutritional value, flavor and overall quality. Removing air can also inhibit growth of microorganisms, which can cause problems under certain conditions:

Mold – Easily identified by its fuzzy characteristic. Mold cannot grow in a low oxygen environment; therefore vacuum packaging can slow the growth of mold.

Yeast – Results in fermentation, which can be identified by smell and taste. Yeast needs water, sugar and a moderate temperature to grow. It can also survive with or without air. Slowing the growth of yeast requires refrigeration, while freezing stops it completely.

Bacteria – Results in an unpleasant odor, discoloration and/or soft or slimy texture. Under the right conditions, Clostridium botulinum (the organism that causes Botulism) can grow without air and sometimes cannot be detected by smell or taste. Although it is extremely rare, it can be very dangerous.

To preserve foods safely, it is critical that you maintain low temperatures. You can significantly reduce the growth of microorganisms at temperatures of 4°C (40°F) or below. Freezing at -17°C (0°F) does not kill microorganisms, but stops them from growing. For long-term storage, always freeze perishable foods that have been vacuum packaged, and keep refrigerated after thawing.

It is important to note that vacuum packaging is NOT a substitute for canning and it cannot reverse the deterioration of foods. It can only slow down the changes in quality. It is difficult to predict how long foods will retain their top-quality flavor, appearance or texture because it depends on age and condition of the food on the day it was vacuumed packaged.
IMPORTANT: Vacuum packaging is NOT a substitute for refrigeration or freezing. Any perishable foods that require refrigeration must still be refrigerated or frozen after vacuum packaging.

Food Preparation and Reheating Tips

Thawing and Reheating Vacuum Packaged Foods

Always thaw foods in either refrigerator or microwave – do not thaw perishable foods at room temperature.

To reheat foods in a microwave in a FoodSaver™ Bag, always cut corner of the bag before placing it on a microwave-safe dish. However, to avoid hot spots, do not reheat bone-in meat or greasy foods in microwave within a FoodSaver™ Bag. You can also reheat foods in FoodSaver™ Bags by placing them in water at a low simmer below 75°C (170°F).

Preparation Guidelines for Meat and Fish:

For best results, pre-freeze meat and fish for 1-2 hours before vacuum packaging in a FoodSaver™ Bag. This helps retain the juice and shape, and guarantees a better seal.

If it's not possible to pre-freeze, place a folded paper towel between meat or fish and top of bag, but below seal area. Leave paper towel in bag to absorb excess moisture and juices during vacuum packaging process.

Note: Beef may appear darker after vacuum packaging due to the removal of oxygen. This is not an indication of spoilage.

Preparation Guidelines for Hard Cheeses:

To keep cheese fresh, vacuum package it after each use. Make your FoodSaver™ Bag extra long, allowing 2.5 cm (one inch) of bag material for each time you plan to open and reseal in addition to the 8 cm (3-inch) room you normally leave between contents and seal. Simply cut sealed edge and remove cheese. When you're ready to repackage the cheese, just drop it in bag and reseal.

IMPORTANT: Soft cheeses should never be vacuum packaged.

Preparation Guidelines for Vegetables:

Vegetables need to be blanched before vacuum packaging. This process stops the enzyme action that could lead to loss of flavor, color and texture.

To blanch vegetables, place them in boiling water or in the microwave until they are cooked, but still crisp. Blanching times range from 1 to 2 minutes for leafy greens and peas; 3 to 4 minutes for snap peas, sliced zucchini or broccoli; 5 minutes for carrots; and 7 to 11 minutes for corn on the cob. After blanching, immerse vegetables in cold water to stop the cooking process. Finally, dry vegetables on a towel before vacuum packaging.

Note: All vegetables (including broccoli, Brussels sprouts, cabbage, cauliflower, kale, turnips) naturally emit gases during storage. Therefore, after blanching, they must be stored in freezer only.

When freezing vegetables, it is best to pre-freeze them for 1-2 hours or until solidly frozen. To freeze vegetables in individual servings, first place on a baking sheet and spread them out so they are not touching. This prevents them from freezing together in a block. Once they are frozen, remove from baking sheet and vacuum package vegetables in a FoodSaver™ Bag. After they have been vacuum packaged, return them to the freezer.

IMPORTANT: Fresh mushrooms should never be vacuum packaged.

Preparation Guidelines for Leafy Vegetables:
For best results, use a canister to store leafy vegetables. First wash the vegetables, and then dry with a towel or salad spinner. After they are dried, put them in a canister and vacuum package. Store in refrigerator.

Preparation Guidelines for Fruits:
When freezing soft fruits or berries, it is best to pre-freeze them for 1-2 hours or until solidly frozen.
To freeze fruit in individual servings, first place on a baking sheet and spread them out so they are not touching. This prevents them from freezing together in a block. Once they are frozen, remove from baking sheet and vacuum package fruit in a FoodSaver™ Bag. After they have been vacuum packaged, return them to the freezer.

You can vacuum package portions for baking, or in your favorite combinations for easy fruit salad all year round. If storing in the refrigerator, we recommend using a FoodSaver™ Canister.

Preparation Guidelines for Baked Goods:
To vacuum package soft or airy baked goods, we recommend using a FoodSaver™ Canister so they will hold their shape. If using a bag, pre-freeze for 1-2 hours or until solidly frozen. To save time, make cookie dough, pie shells, whole pies, or mix dry ingredients in advance and vacuum package for later use.

Preparation Guidelines for Coffee and Powdery Foods:
To prevent food particles from being drawn into vacuum pump, place a coffee filter or paper towel at top of bag or canister before vacuum packaging. You can also place the food in its original bag inside a FoodSaver™ Bag.

Preparation Guidelines for Liquids:
Before you vacuum package liquids such as soup stock, pre-freeze in a casserole dish, loaf pan or ice cube tray until solid. Remove frozen liquid from pan and vacuum package in a FoodSaver™ Bag. You can stack these "frozen bricks" in your freezer. When you're ready to use, just cut corner of bag and place in a dish in microwave or drop into water at a low simmer, below 75°C (170°F).

To vacuum package non-carbonated bottled liquids, you can use a FoodSaver™ Bottle Stopper with the original container. Remember to leave at least 2.5 cm (one inch) of room between contents and bottom of Bottle Stopper. You can re-seal bottles after each use.

Preparation Guidelines for Snack Foods:
Your snack foods will maintain their freshness longer when you vacuum package them. For best results, use a FoodSaver™ Canister for crushable items like crackers.

Vacuum Packaging Non-Food Items

The FoodSaver™ vacuum packaging system also protects non-food items from oxidation, corrosion and moisture.
Simply follow the directions to vacuum package items using FoodSaver™ Bags, Canisters and Accessories.

To vacuum package silver, wrap fork tines in soft cushioning material, such as a paper towel, to avoid puncturing bag.

Your FoodSaver™ Bags are ideal for outdoor excursions. For camping and hiking, keep your matches, maps and food dry and compact. To have fresh water for drinking, simply fill a FoodSaver™ Bag with ice, seal it and when needed, let the ice pack melt. If you're going sailing or boating, vacuum package your food, film and a dry change of clothes. Just remember to bring scissors or a knife to open the bag.

To keep emergency kits safe and dry, vacuum package flares, batteries, flashlights, matches, candles and other necessities. Your emergency items will stay dry and organized in your home, car or boat.

Storage Guide | *Meat, Cheese, Vegetables, Fruits*

Follow preparation guidelines

Foods	Where to Store	Recommended FoodSaver™ Bag/Accessory	Storage Life with FoodSaver™ System	Normal Storage Life
Meat				
Beef, Pork, Lamb	Freezer	FoodSaver™ Bag	2-3 years	6 months
Ground Meat	Freezer	FoodSaver™ Bag	1 year	4 months
Poultry	Freezer	FoodSaver™ Bag	2-3 years	6 months
Fish	Freezer	FoodSaver™ Bag	2 years	6 months
Hard Cheeses				
Cheddar, Swiss	Refrigerator	FoodSaver™ Bag, Canister	4-8 months	1-2 weeks
Parmesan	Refrigerator	FoodSaver™ Bag, Canister	4-8 months	1-2 weeks
Vegetables				
Asparagus	Freezer	FoodSaver™ Bag	2-3 years	8 months
Broccoli, Cauliflower	Freezer	FoodSaver™ Bag	2-3 years	8 months
Cabbage, Brussels Sprouts	Freezer	FoodSaver™ Bag	2-3 years	8 months
Corn (cob or kernel)	Freezer	FoodSaver™ Bag	2-3 years	8 months
Green Beans	Freezer	FoodSaver™ Bag	2-3 years	8 months
Lettuce, Spinach	Refrigerator	FoodSaver™ Canister	2 weeks	3-6 days
Snow Peas, Snap Peas	Freezer	FoodSaver™ Bag	2-3 years	8 months
Fruits				
Apricots, Plums	Freezer	FoodSaver™ Bag	1-3 years	6-12 months
Peaches, Nectarines	Freezer	FoodSaver™ Bag	1-3 years	6-12 months
Softer Berries				
Raspberries, Blackberries	Refrigerator	FoodSaver™ Canister	1 week	1-3 days
Strawberries	Refrigerator	FoodSaver™ Canister	1 week	1-3 days
Harder Berries				
Blueberries	Refrigerator	FoodSaver™ Canister	2 weeks	3-6 days
Cranberries	Refrigerator	FoodSaver™ Canister	2 weeks	3-6 days
Huckleberries	Refrigerator	FoodSaver™ Canister	2 weeks	3-6 days

Storage Guide | *Baked Goods, Coffee, Snacks*

Foods	Where to Store	Recommended FoodSaver™ Bag/Accessory	Storage Life with FoodSaver™ System	Normal Storage Life
Baked Goods				
Bagels, Bread, Pastries	Freezer	FoodSaver™ Bag	1-3 years	6-12 months
Nuts				
Almonds, Peanuts	Pantry	FoodSaver™ Bag, Canister	2 years	6 months
Sunflower Seeds	Pantry	FoodSaver™ Bag, Canister	2 years	6 months
Coffee				
Coffee Beans	Freezer	FoodSaver™Bag	2-3 years	6 months
Coffee Beans	Pantry	FoodSaver™ Bag, Canister	1 year	3 months
Ground Coffee	Freezer	FoodSaver™ Bag	2 years	6 months
Ground Coffee	Pantry	FoodSaver™ Bag, Canister	5-6 months	1 month
Prepared Liquids				
Sauces, Soups, Stews	Freezer	FoodSaver™ Bag	1-2 years	3-6 months
Bottled Liquids				
Wine	Refrigerator	FoodSaver™ Bottle Stopper	2-4 months	1-3 weeks
Oils	Pantry	FoodSaver™ Bottle Stopper	1-1½ years	5-6 months
Dry Foods				
Beans, Grains	Pantry	FoodSaver™ Bag, Canister	1-2 years	6 months
Pasta, Rice	Pantry	FoodSaver™ Bag, Canister	1-2 years	6 months
Powdery Foods				
Dry Milk	Pantry	FoodSaver™ Bag, Canister	1-2 years	6 months
Dried Coconut	Pantry	FoodSaver™ Bag, Canister	1-2 years	6 months
Flour	Pantry	FoodSaver™ Bag, Canister	1-2 years	6 months
Sugar, Brown Sugar	Pantry	FoodSaver™ Bag, Canister	1-2 years	6 months
Snack Foods				
Chips	Pantry	FoodSaver™ Canister	3-6 weeks	1-2 weeks
Cookies, Crackers	Pantry	FoodSaver™Canister	3-6 weeks	1-2 weeks

Care, Cleaning & Troubleshooting

Care and Cleaning

The FoodSaver™ Appliance

1. Always unplug appliance before cleaning.
2. Do not immerse appliance in water.
3. Avoid using abrasive products or materials to clean any appliance components. These cleaners can scratch the surface and damage the black foam rubber pads.
4. Use a mild dishwashing soap and a warm, damp cloth to wipe away food residue inside or around components.
5. Dry thoroughly before reusing.
6. If your appliance features a Drip Tray, empty Drip Tray after each use. Wash in warm soapy water or place in top rack of dishwasher.

FoodSaver™ Accessories

1. Wash all FoodSaver™ accessories in warm water, using a mild dishwashing soap. Do not immerse lids in water.
2. Dry thoroughly before reusing.
3. FoodSaver™ Canister bases (but not lids) are top rack dishwasher safe. Canister lids should be wiped down with a damp cloth.
4. Canisters with white lids should not be used in microwave or freezer.

Troubleshooting

Nothing happens when I try to vacuum package:

1. Check power cord to see if it is firmly plugged into electrical outlet.
2. Examine power cord for any damages.
3. See if electrical outlet is working by plugging in another appliance.
4. Make sure the lid is closed and the latch is in the locked position.
5. If your appliance has a mode switch, make sure it is set to the correct mode. Refer to your Quick Start Guide for instructions.
6. Make sure bag is placed correctly inside Vacuum Channel.
7. Wait 20 minutes to allow appliance to cool off, and then try using it again.

Note: The appliance will shut off automatically if it becomes too hot.

To keep your appliance from overheating:
Wait at least 20 seconds for appliance to cool down before you begin vacuum packaging another item. Keep lid open before vacuum packaging.

Air is still in the bag:

1. Make sure open end of bag is resting entirely inside Vacuum Channel. If edge of bag is beyond Vacuum Channel, bag will not seal properly.
2. Examine bag for leaks. To see if your bag has a leak, seal bag with air, submerge it into water and apply pressure. Bubbles indicate a leak. Use a new bag if bubbles appear.
3. If you are using a custom-sized FoodSaver™ Bag, check seal of bag. A wrinkle in the bag along the seal may cause leakage and allow air to re-enter. Just cut bag and reseal.
4. Do not attempt to make your own side seams for a FoodSaver™ Bag. The bags are manufactured with special side seams, which are sealed all the way to the outer edge. Making your own side seams may cause leakage and allow air to re-enter.
5. Make sure Accessory Hose is not inserted into the Accessory Port.
6. Check gasket around Drip Tray and upper gasket under the lid to make sure it is free from food materials and is properly inserted into gasket channel.

Air was removed from the bag, but now air has re-entered:

1. Examine seal of bag. A wrinkle along the seal may cause leakage and allow air to enter. Simply cut bag and reseal.
2. Sometimes moisture or food material (such as juices, grease, crumbs, powders, etc.) along seal prevents bag from sealing properly. Cut bag open, wipe top inside of bag and reseal. See pages the "Guidelines for Vacuum Packaging" section for instructions for specific foods.
3. If you are vacuum packaging sharp food items, bag may have been punctured. Use a new bag if there is a hole. Cover sharp food items with a soft cushioning material, such as a paper towel, and reseal.
4. If you are still experiencing difficulty with air in your bag, fermentation or the release of natural gases from inside the foods may have occurred. When this happens, food may have begun to spoil and should be discarded.

The bag melts:

If your bag melts, Sealing Strip may have become too hot. Always wait at least 20 seconds for appliance to cool down before you vacuum package another item.

The FoodSaver™ Canister will not vacuum:

1. Make sure rubber gasket on lid is free from food materials.
2. Examine rim of canister for cracks or scratches. Any gaps can prevent canisters from vacuuming properly.
3. Make sure Accessory Hose is securely inserted into Accessory Port on appliance and in port on canister lid.
4. Make sure appliance latch is locked (if your model has a latch).

The FoodSaver™ Bottle Stopper will not vacuum:

1. Check Bottle Stopper to see if it fits snugly inside bottle. If it is loose, air may enter and prevent it from vacuuming properly.
2. Examine neck of bottle, Bottle Stopper and tip of Accessory Hose for food materials. Any gaps can prevent bottle from vacuuming properly.
3. Make sure Accessory Hose is securely in Accessory Port on appliance and on Bottle Stopper.
4. Make sure appliance latch is locked (if your model has a latch).

Note: For all accessories, make sure Accessory Hose is completely inserted into appliance and lid of accessory. **Twist tab on Accessory Hose while inserting to ensure a tight fit.**

The Complete FoodSaver™ System

Get the most out of your FoodSaver™ appliance with easy-to-use FoodSaver™ Bags, Canisters and Accessories.

FoodSaver™ Bags and Rolls

The design of FoodSaver™ Bags and Rolls features special channels that enable the efficient and complete removal of air. The multi-ply construction makes them an especially effective barrier to oxygen and moisture, preventing freezer burn.

IMPORTANT: To avoid possible illness, do not reuse bags after storing raw meats, raw fish or greasy foods. Do not reuse bags that have been microwaved or simmered.

FoodSaver™ Vacuum Packaging Canisters

FoodSaver™ Canisters are simple to use and ideal for vacuum packaging delicate items such as muffins and other baked goods, liquids and dry goods. The canisters come in a variety of styles and sizes and can be used on the countertop, in the refrigerator or in the pantry. Canisters should not be used in the freezer.

Note: Allow hot foods to cool to room temperature before vacuum packaging. Otherwise contents may bubble up out of canister.

FoodSaver™ Bottle Stopper

Use FoodSaver™ Bottle Stoppers to vacuum package wine, non-carbonated liquids and oils. This will extend the life of the liquid and preserve the flavor. Avoid using the Bottle Stopper on plastic bottles.

Note: Do not vacuum package carbonated or sparkling beverages as gas removal will cause them to go flat.

©2014 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

©2014 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
One year limited warranty – please see insert for details.

Impresso na China
Printed in China

P.N. 177457
CBA - 062514